

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 21 agosto 2017****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo****[Maasvallei Limburg (DOP)]**

(2017/C 278/06)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) Il Belgio e i Paesi Bassi hanno presentato una domanda di protezione della denominazione «Maasvallei Limburg» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Maasvallei Limburg» devono essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di produzione per la denominazione «Maasvallei Limburg» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 21 agosto 2017

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«MAASVALLEI LIMBURG»

PDO-BE-02172

Data della domanda: 12.5.2016

1. Denominazione/i da registrare

«Maasvallei Limburg»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione d'origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino/dei vini*Acolon*

Questa categoria di vino presenta le caratteristiche varietali del vitigno, descritte di seguito:

Colore: rosso intenso.

Olfatto: sentori di frutti a bacca rossa e nera, quali lamponi, more, mirtilli neri e prugne.

Gusto: pieno, fruttato. I tannini morbidi garantiscono una maturazione rapida del vino in bottiglia. Inoltre, i vini «Maasvallei Limburg» conservano bene la loro acidità, il che crea un equilibrio armonioso tra tannini, frutta e corpo.

Finale: predominano i sentori di frutta.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Auxerrois

Questa categoria di vino presenta le caratteristiche varietali del vitigno, descritte di seguito:

Colore: chiaro (giallo limone) e limpido.

Olfatto: sentori di mele gialle mature, talvolta di pere verdi.

Gusto: secco, con acidità fine. I vini sono fruttati con sentori di mele e di pere.

Finale: il finale dell'Auxerrois è intenso e lungo per molti anni, in parte a motivo del riscaldamento globale, che ha notevolmente influenzato il microclima della Maasvallei Limburg (valle della Mosa ubicata nel Limburgo).

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5

Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Chardonnay

Questa categoria di vino presenta le caratteristiche varietali del vitigno, descritte di seguito:

Colore: limpido, da giallo paglierino chiaro a dorato medio (effetto del legno).

Olfatto: molto fresco, con sentori fruttati di limone, talvolta di melone bianco, albicocca, burro, tostato e vaniglia, nonché di aromi complessi (effetto del *bâtonnage*).

Gusto: asciutto. La bocca varia da astringente a vellutato. I vini sono fruttati ed eleganti, ma possono sviluppare un bouquet più ampio, intenso e ricco, se sottoposti ad invecchiamento in legno. Il suolo ghiaioso della Maasvallei Limburg conferisce allo Chardonnay una pronunciata mineralità. Acidi particolarmente raffinati esaltano il *terroir* nei vini.

Finale: il sottosuolo ghiaioso è alla base di un'intensità minerale persistente.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Dornfelder

Questa categoria di vino presenta le caratteristiche varietali del vitigno, descritte di seguito:

Colore: rosso scuro intenso.

Olfatto: il Dornfelder ha intensi aromi di frutta, amarena, more e bacche di sambuco.

Gusto: predomina un gusto corposo, fruttato. Il «Maasvallei Limburg» è caratterizzato da acidi relativamente discreti e tannini maturi, molto leggeri.

Finale: echi dell'intero spettro olfattivo, spesso con note di liquirizia.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Gewürztraminer

Questa categoria di vino presenta le caratteristiche varietali del vitigno, descritte di seguito:

Colore: il vino ha un aspetto di colore giallo carico, con riflessi dorati.

Olfatto: la gamma aromatica è ampia. Il naso è potente e complesso, con note pronunciate di frutta esotica, fiori, agrumi e spezie. Anche gli aromi di miele e di frutti maturi si avvertono spesso.

Gusto: il vino è corposo ed è ben strutturato, con discreta acidità tipica del sottosuolo della Maasvallei Limburg.

Finale: echi dell'intero spettro olfattivo, spesso con note di liquirizia.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Pinot Bianco

Questa categoria di vino presenta le caratteristiche varietali del vitigno, descritte di seguito:

Colore: giallo, limpido.

Olfatto: fruttato, con note di pera matura e un sentore di spezie.

Gusto: mineralità derivante dal sottosuolo ghiaioso della Maasvallei Limburg, con una leggera effervescenza.

Finale: persistente con un finale ricco di aromi, un buon equilibrio tra una acidità marcatamente croccante e il fruttato, tipico del «Maasvallei Limburg».

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Pinot Grigio

Questa categoria di vino presenta le caratteristiche varietali del vitigno, descritte di seguito:

Colore: giallo paglierino con un bel collare di bollicine.

Olfatto: puro con intense fragranze di pere gialle, miele, (talvolta mandorla) e un franco sentore di spezie, pepe e pietra focaia con una leggera nota affumicata.

Gusto e finale: perfetto equilibrio tra acidi sottili, tipici del «Maasvallei Limburg», e una nota di miele, seguita da una lunga persistenza.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Pinot Nero

Questa categoria di vino presenta le caratteristiche varietali del vitigno, descritte di seguito:

Colore: bianco, rosato e rosso che va dal rosso rubino al rosso granato.

Olfatto: i vini sono intensi e fruttati con delicati sentori di frutti rossi, lamponi, ciliegie nere e more selvatiche.

Gusto: tannini maturi, morbidi e vellutati, ben equilibrato con grande struttura; espressione tipica del *terroir* della Maasvallei Limburg. Può affinare in bottiglia fino a 10 anni.

Finale: molto intenso, lungo.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Riesling

Questa categoria di vino presenta le caratteristiche varietali del vitigno, descritte di seguito:

Colore: giallo limone e limpido.

Olfatto: molto fresco con intense fragranze di drupacee (pesche) e mele, talvolta pere verdi e una nota di agrumi.

Gusto: il terreno ghiaioso della Maasvallei Limburg conferisce al vino un gusto affumicato minerale con sentore di spezie. Una volta affinato, predomina l'aroma caratteristico pronunciato di petrolio e di miele.

Finale: intenso, lungo.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Siegerrebe

Questa categoria di vino presenta le caratteristiche varietali del vitigno, descritte di seguito:

Colore: giallo chiaro.

Olfatto: vino molto aromatico, avente le qualità tipiche dei suoi vitigni di cui è un incrocio, Madeleine Angevine e Gewürztraminer, che sono espresse più esplicitamente nel «Maasvallei Limburg» grazie a un carattere più speziato e da un'acidità che l'esperienza dimostra non essere così elevata in altre regioni vinicole.

Gusto: buona combinazione di acidi e aromi.

Finale: intenso in bocca.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Altre proprietà caratteristiche

- Per le uve fresche, il mosto di uve parzialmente fermentato o il vino giovane, ancora in fase di fermentazione, il titolo alcolometrico volumico naturale può essere aumentato soltanto nell'azienda del produttore, mediante l'aggiunta di saccarosio, di mosto di uve concentrato o di mosto di uve concentrato rettificato. Il titolo alcolometrico volumico totale può essere aumentato di un massimo di 2,5 % vol.
- È consentita la disacidificazione parziale del mosto e del vino giovane in corso di fermentazione.
Dopo il 15 marzo, è autorizzata una disacidificazione parziale del vino fino a 1 g/l di acido tartarico, ossia 13,3 meq/l.
- Se una delle caratteristiche non è definita, i valori minimi e massimi applicabili sono quelli stabiliti nel regolamento (UE) n. 1308/2013 e nel regolamento (CE) n. 606/2009, o nei regolamenti ministeriali nazionali, se del caso.
- L'assemblaggio è possibile, ma costituisce un'eccezione.

5. Pratiche di vinificazione*a. Pratiche enologiche essenziali*

Pratica enologica specifica

Fermentazione a temperatura controllata per mezzo di un sistema di riscaldamento e di raffreddamento in vasche di acciaio inossidabile e/o botti di rovere.

b. Rese massime:

Acolon, Auxerrois B, Chardonnay B, Gewürztraminer B, Pinot Bianco B, Pinot Grigio G, Riesling B e Siegerrebe Rs.

75 ettolitri per ettaro

Acolon, Auxerrois B, Chardonnay B, Gewürztraminer B, Pinot Bianco B, Pinot Grigio B, Riesling B e Siegerrebe Rs.

10 750 chilogrammi di uve per ettaro

Dornfelder N

90 ettolitri per ettaro

Dornfelder N

12 850 chilogrammi di uve per ettaro

Pinot Nero N

60 ettolitri per ettaro

Pinot Nero N

8 600 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona delimitata

La zona delimitata per la produzione del vino della Maasvallei Limburg si trova nella zona vitivinicola A, che si estende fino al terrazzo geografico mediano su entrambe le sponde della Mosa nelle regioni belga e neerlandese del Limburgo, collegate l'una all'altra sotto il profilo storico e geografico.

— Comuni, città sulla sponda belga: Kinrooi, Maaseik, Dilsen-Stokkem, Maasmechelen e Lanaken.

— Nella parte neerlandese: Stein, Sittard-Geleen, Echt-Susteren, Maasgouw Roermond, Maasgouw e Leudal.

La superficie della zona delimitata è di 155,09 km².

7. Vitigni principali

Auxerrois B

Acolon

Gewürztraminer B

Dornfelder N

Chardonnay B

Siegerrebe Rs

Riesling B

Pinot Nero N

Pinot Grigio G

Pinot Bianco B

8. Descrizione del legame/dei legami**Ubicazione**

La zona Maasvallei Limburg è ubicata nella pianura alluvionale, ricca di ciottoli della Mosa (la parte che costituisce in gran parte la frontiera fisica tra i Paesi Bassi e il Belgio). Il sottosuolo è costituito da uno spesso strato di ciottoli, la cui sedimentazione è stata trasportata dal Giura e dalle Ardenne. Lo strato dei ciottoli ha uno spessore compreso tra 5 e 15 m. Uno spesso strato di argilla aggiuntosi successivamente sui ciottoli ha reso la regione della Maasvallei un'area attraente per l'agricoltura. Dal punto di vista storico ed economico la regione si è sviluppata rapidamente quando la Mosa era ancora navigabile. Ciò ha consentito l'emergere di centri commerciali quali Roermond, Stokkem e Maaseik.

Varietà di uve in questione all'interno della zona geografica delimitata

Le varietà di uve che prosperano in un clima temperato sono presenti anche nella Maasvallei Limburg: Acolon, Auxerrois B, Chardonnay B, Dornfelder N, Gewürztraminer B, Pinot Bianco B, Pinot Grigio G, Pinot Nero N, Riesling B e Siegerrebe Rs. Il carattere regionale specifico del sottosuolo formato da argilla e ciottoli, come spiegato in dettaglio nella sezione relativa al legame causale in prosieguo, caratterizza anche il gusto delle varietà vinicole.

Legame causale: storico

Le uve da vinificazione sono state coltivate nelle abbazie lungo la Mosa durante l'Alto Medioevo. I testi storici riferiscono di una modesta produzione di vino all'intero dei muri delle abbazie. Alcune denominazioni evocano anche i vigneti (ivi compresi «Wingerd» [vite]) a dimostrazione di una tradizione vinicola nella zona. Il vino è all'origine dello status acquisito dal convento delle suore benedettine nobili di Thorn, diventato prima allodio e, successivamente, principato abbaziale. Numerosi toponimi come «wingerd», «wingerdenplein» denotano una ricca storia di produzione vinicola. Merita di essere menzionata anche la leggenda del «miracolo del vino» di Aldeneik, risalente all'VIII secolo.

In tutta la Maasvallei si trovano testimonianze della presenza del vino.

Legame causale: geologia/suolo

Il ciottolato proveniente dalla Mosa consiste principalmente in calcare, selci e quarzo. La miscela di tipi di rocce rende il suolo molto ricco di minerali, che si traduce in vini equilibrati dal gusto minerale tipico e acidità sottile.

Il suolo sabbioso-argilloso che ricopre lo strato di ciottoli conferisce maggior peso, profondità e ricchezza, oltre a una più ampia varietà di sapori. Lo strato sottostante di ghiaia e di rocce produce alcuni vini spumanti e soprattutto potenti, con un gusto tipicamente minerale. Le radici della vite si estendono sempre attraverso lo strato di ciottoli fino al livello delle acque sotterranee, dove si trova la maggior parte dei minerali che conferisce ai vini il loro gusto tipico.

Legame causale: clima

La maturazione lenta nel microclima caratteristico della regione Maasvallei Limburg contribuisce all'evolvere del gusto, come descritto di seguito. Gli acidi si scompongono gradualmente durante le più fresche notti autunnali, il che permette la maturazione lenta delle uve e l'intensificazione degli aromi tipici della regione. Il Kempisch Plateau protegge la Maasvallei da precipitazioni eccessive garantendo un ambiente più protetto e, quindi, più caldo e più secco. L'acqua proveniente da laghi creati dall'estrazione di ciottoli contribuisce a regolare la temperatura e ad assicurare un'eccellente ventilazione. Di conseguenza, il fogliame secca più rapidamente, il che consente all'uva di sviluppare un buon equilibrio tra zuccheri, acidi e aromi.

Legame causale: fattori umani

Come già menzionato, la viticoltura è praticata nella Maasvallei Limburg da secoli. Dalla metà del secolo scorso, la zona è stata modellata dall'attività umana, segnatamente con l'estrazione di ghiaia e la costruzione dei laghi artificiali del Maasplassen. Tale caratteristica distingue i vini di questa DOP dall'IGP e da altre denominazioni. Infatti la mitigazione termica dovuta all'estesa superficie d'acqua del fiume Mosa e ai laghi artificiali del Maasplassen riduce di molto i rischi di gelate primaverili e assicura temperature elevate in autunno, di cruciale importanza per la maturazione qualitativa e controllata dell'uva. Ciò garantisce la continuità nel sapore dei vini e consente ai vini di ottenere parametri distintivi in termini di pH, acidità e zuccheri.

Questi fattori naturali, amplificati dall'attività umana, sono unici in Europa e, di conseguenza, essenziali per la delimitazione della zona.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Nessuna.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20BOB%20Maasvallei.pdf>

<http://lv.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/kwaliteitssystemen/beschermde-oorsprongsbenamingen-bob-en-beschermde-geografische>
